



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

LE CAKE MATCHA



LE CHEF

Création originale de
Sadaharu AOKI,
Pâtisserie Sadaharu AOKI,
Paris, France



Recette pour 5 cakes de 16 cm de long par 7 cm de large soit 460 g

1. MASSE À CAKE

325 g d'œufs entiers
450 g de sucre glace
435 g de farine type 55
1 g de poudre de Matcha
10 g de levure chimique
400 g de beurre clarifié
675 g de Griottines® Cointreau®
Poids total : 2 296 g

Au robot coupe, mixer les œufs, le sucre glace, la farine, la poudre de Matcha et la levure chimique, ajouter à la fin le beurre clarifié à 50°C. Verser l'appareil dans un bassin inox et ajouter les Griottines® Cointreau®. Contrôler que l'ensemble soit à 30°C et dresser la masse à cake dans des moules à bords droit de 16 cm par 7 cm, chemisés de papier. Cuire au four ventilé à 150°C, pendant environ 50 minutes.

2. IMBIBAGE GRIOTTINES® ET COINTREAU®

340 g d'eau
230 g de sucre semoule
240 g de jus de Griottines® Cointreau®
100 g de Cointreau® 60% vol.
Poids total : 910 g

Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre semoule puis mélanger le jus de Griottines® Cointreau® et le Cointreau®.

Vous avez le double du poids d'imbibage par rapport au poids nécessaire, pour disposer de suffisamment de sirop pour pouvoir plonger les cakes et les imbiber.

A la sortie du four, ôter le papier, retourner les cakes dans l'imbibage à 30°C. Contrôler que chaque cake prend bien 80 g d'imbibage. Emballer directement à chaud dans du papier fleuriste.

LE CAKE MATCHA INDIVIDUEL

Recette pour 5 cakes de 16 cm de long par 7 cm de large soit 35 parts individuels.

La recette est la même.

Couper des parts de 2 cm de large soit environ 7 parts par cake.

